

AIDE DE RESTAURATION**Définition du métier type**

L'aide de restauration participe, avec et sous la direction de son responsable, à tous les travaux de la restauration.

Activités essentielles

- prépare les produits de base, utilise les matériels de cuisine et s'assure de leur bon fonctionnement .
- surveille la cuisson des plats suivant les indications du chef de cuisine.
- prépare les différents plats (légumes, hors d'œuvre,..).
- met en place et distribuer les plats : service en table ou self, liaison froide et chaude.
- nettoie la vaisselle, les matériels et les locaux de cuisine.
- informe de manière systématique le responsable des problèmes rencontrés.

Compétences techniques et savoir-faire (être capable)

- Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en matière de restauration dans la réalisation des différents travaux : utilisation et entretien des matériels, manipulation des ustensiles, rangement des produits.
- Posséder les connaissances de base en matière de préparation et de conservation des aliments
- Utiliser les matériels et les machines : ouvre-boîte électrique, tranche pain, lave vaisselle, etc
- Présenter les mets .
- Choisir les produits de nettoyage appropriés à chaque utilisation.
- Signaler les besoins de réapprovisionnement, les produits périmés, les matériels défectueux.
- Savoir travailler en équipe.
- Savoir respecter les plannings.

Connaissances associées

- Connaissance des propriétés générales des produits alimentaires et de leur utilisation en restauration collective.
- Connaissance générale des modes de conservation et des règles de stockage des produits alimentaires.
- Connaissance de base des règles d'hygiène générale et de sécurité électrique et thermique.
- Notions d'hygiène alimentaire, de diététique et d'ergonomie.
- Maîtrise des propriétés, des précautions d'emploi et de stockage des différents produits de nettoyage.

Domaines d'application

Plats cuisinés.
Hors d'œuvre.
Viande, lapin, volailles, gibiers.
Desserts, pâtisserie.

Connaissances spécifiques associées

Respect strict des règles d'hygiène et de sécurité
Technicité en pratique culinaire.
(connaissance en cuisine nécessaire).

Lieu d'exercice

- rectorat.
- inspection d'académie.
- établissement d'enseignement scolaire .
- établissement d'enseignement supérieur.

**Conditions de travail
ou spécificités liées au métier**

- Manipulation de matériels lourds, chauds et tranchants .
- Travail en milieu réfrigéré .
- Service de midi et/ou service du soir.
- Port de vêtements appropriés.